

## Column Veilig, Gezond en Duurzaam Voedsel

Eline Veninga

We kunnen blijven neuzelen of veilig, gezond en duurzaam voedsel gaat lukken, we kunnen het ook gewoon DOEN!

De debatavond in de Rode Hoed afgelopen maart was een typisch voorbeeld van hoe de toekomst van ons voedsel er niet uit moet zien. Sprekers preekten voor eigen parochie. Er was er één die de brug sloeg tussen veilig, gezond en duurzaam en dat was wetenschapster, Sanderine Nonhebel. Terecht stelde zij dat alle partijen zich in hun korte termijn visies blind staren op de kosten van het eindproduct in plaats van de gehele voedselketen in beschouwing te nemen.

Sanderine opende haar praatje die avond met een prikkelende stelling: “De basis van ons voedsel, de landbouw, is het begin van alle ellende.” Ik was gefascineerd door haar uitleg dat alle veranderingen in de voedselketen (met welke goede bedoelingen dan ook), hele vervelende gevolgen kunnen hebben. Wat gebeurde er bijvoorbeeld toen wij vanuit gezondheidsredenen massaal angstig werden voor varkensvet? We gingen bakken in plantaardige olie in plaats van reuzel, met als gevolg dat tropische regenwouden bij bosjes sneuvelden. Heeft iemand van U wel eens bij stil gestaan bij dit Cromax-effect?

Sanderine legde ons vervolgens uit dat elke stap in ons productiesysteem een afvalstroom heeft. Het systeem is duurzaam als elke afvalstroom herbruikbaar is. Maar ipv ons te focussen op de verwaarding van dit afval staat de verkoopprijs in de supermarktschappen centraal. Dit heeft tot gevolg dat we zoveel antibiotica in onze kippen proppen dat het restproduct, kippenmest, niet meer herbruikbaar is als brandstof. In plaats van te blijven zitten met de mest moeten we de kringloop van voedselproductie sluiten! En daarmee de schadelijke effecten voor mens, dier en milieu minimaliseren. Op de lange termijn is dat de goedkoopste keuze!

Maar hoe sluit je deze kringlopen? We moeten de verbanden van de voedselketen leren begrijpen. Snappen dat de hype van regionaal voedsel helemaal niet meer zo duurzaam is als je bijv. beseft dat het mest uit de NL'se veehouderij niet gebruikt kan worden bij het verbouwen van het voer in Zuid-Amerika, zoals dat vroeger wel gebeurde toen ons vee nog voer uit eigen land kreeg. Om de gehele kringloop te overzien hebben we kennis en context nodig.

Maar dat niet alleen. De toekomst vraagt om een verandering van het voedselspel en de spelregels. Om naar een situatie toe te werken waarin het voor alle betrokken partijen (de producent, retailer en consument) loont om de krachten te bundelen. Goede intenties van de een, hebben nu vaak negatieve effecten voor de ander (*bijv. toen slachtafval niet meer verwerkt mocht worden in veevoer na de BSE-crisis en de veehouderij dit moest ondervangen met sojabrokken*).

Als assortimentsmanager bij Van Heinde wil ik beter eten toegankelijk te maken voor een grotere groep mensen. De strategie waar ik in geloof is onze klanten verleiden, ze aan de hand nemen, kleine stapjes zetten en niet van bovenaf preken wat ze anders moeten doen.

Maar we moeten realistisch zijn. Een deel van de Nederlandse consumenten zullen we op deze manier nooit bereiken. Deze groep heeft niet de middelen (zowel kennis als geld) om zich te bekommeren om duurzaam, gezond en veilig voedsel. Daarom moeten wij die verantwoordelijkheid nemen door het systeem zelf te veranderen.

Om de kringlopen te sluiten moeten we ons weer met elkaar gaan bemoeien! Dus duurzaamheidsrakker, klim op schoot bij de gezondheidsgoeroe, en start een lekker kleffe relatie.

En sta je morgen weer als consument voor het schap, denk dan nog eens goed na voordat je naar de fles plantaardige olie grijpt!

---